RECETA DE BURRITO DE CARNE



Receta para preparar deliciosos burritos de carne molida con frijoles y aguacate:

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de cocina
- 1 cebolla, picada (½ para freír y ½ para el pico de gallo)
- 2 dientes de ajo, picados
- 500 gramos de carne molida (puede ser de res o cerdo)
- 1 cucharada de Jugo Maggi (o salsa de soja)
- 1 cucharada de Salsa Tipo Inglesa (salsa Worcestershire)
- 2 chiles verdes, picados (ajusta el nivel de picante a tu gusto)
- 1 cucharadita de sal con ajo (o sal normal)
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 4 tortillas de harina

- 1 taza de frijoles cocidos

- 1 taza de queso rallado (puede ser cheddar o tu elección)

- 1 aguacate, cortado en rodajas

- Jugo de limón al gusto

- 1 chile serrano, picado (para el pico de gallo)

- 2 jitomates, picados

- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado

- Sal con cebolla al gusto

Instrucciones:

1. En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio. Agrega ½ cebolla picada y fríela hasta que cambie de color.
2. 2. Añade el ajo, la carne molida, el Jugo Maggi, la Salsa Tipo Inglesa, los chiles verdes, la sal con ajo y el perejil a la sartén. Cocina la mezcla durante aproximadamente 3 minutos, rompiendo la carne en trozos pequeños mientras se cocina. Asegúrate de que la carne esté bien cocida y dorada. Luego, retira del fuego.
3. 3. Rellena las tortillas con la preparación de carne, añade frijoles y queso rallado a tu gusto. Dobla los bordes de las tortillas y luego enróllalas como burritos.
4. 4. Calienta una sartén grande a fuego medio-alto y asa los burritos en la sartén hasta que estén dorados por ambos lados.
5. 5. Mientras se cocinan los burritos, puedes preparar el pico de gallo: mezcla la ½ cebolla restante, los jitomates, el chile serrano, el cilantro, el aguacate, el jugo de limón y la sal con cebolla en un tazón.
6. 6. Sirve los burritos calientes junto con el pico de gallo para acompañar.

¡Ahora estás listo para disfrutar de unos deliciosos burritos de carne molida con frijoles y aguacate!